

Cantina Girlan e il Vigna Ganger 2015 Riserva

Girlan, cantina sociale di Comaiano, da anni è amata dal pubblico per i suoi vini, anche per i suoi Pinot Nero. "Dal 2008 eravamo alla ricerca di un cru particolarmente vocato – dice Gerhard Kofler, enologo di Girlan – alla produzione di questa nobile varietà di origine francese. Volevamo dare vita a un vino che potesse rappresentare la massima espressione di Pinot Noir e che fosse in grado, al tempo stesso, di raccontare il vitigno e il territorio dal quale proviene: la geologia del terreno, il microclima e la sua storia. Anni di ricerche e numerose prove di microvinificazione ci hanno consentito di individuare la parcella ideale: Vigna Ganger". Si tratta di un appezzamento di terreno situato a Mazzon, considerato uno dei migliori territori italiani per la produzione di questo vino, a un'altitudine di 360 – 380 metri sul livello del mare, con netta esposizione a sud-ovest e pendenze del 3–5%, caratterizzato da un microclima unico e terreni profondi con argilla in superficie e substrato calcareo. È un vigneto monopole, ovvero di un'unica proprietà e le cui uve vengono conferite in maniera esclusiva per la produzione di questo vino. Ha una superficie complessiva di 1,6 ettari: sono presenti viti storiche di pinot nero, allevate a guyot, con una densità di 6.400 viti/ettaro. "La minuziosa parcellizzazione del territorio, come insegna la Borgogna – continua Kofler – ci consente di dare vita a un'espressione unica e irripetibile, specchio del territorio. Ci siamo concentrati sulla ricerca dell'appezzamento ideale perché la qualità e peculiarità della materia prima sono le prerogative essenziali per produrre un Pinot Noir autentico, che non ha bisogno di grandi

lavorazioni. Vigna Ganger viene coltivata in maniera non invasiva e nel pieno rispetto della natura, del ciclo naturale della vite. Non usiamo erbicidi e fertilizzanti chimici; cerchiamo di produrre il vino in maniera più naturale possibile, quando l'annata lo consente". Così dopo la prima annata di Vigna Ganger Riserva 2012 e la seconda nel 2014, eccoci ad assaggiare la 2015. Oscar Lorandi, direttore di Girlan e Gerhard Kofler, avevano in serbo per noi un'autentica sorpresa per la presentazione ufficiale. Alla cieca ci avevano preparato 7 vini, fra i quali ovviamente compariva anche Vigna Ganger. E non vini qualunque... Grandi vini di Borgogna e qualche altro Pinot Nero da altri stati. Ecco l'elenco: Domaine Gros Frère et soeur Échézeaux Grand Cru 2015; Bruno Clair, Clos de Bèze Grand Cru 2015; Comtes Lafon Santenots du Milieu Premier Cru 2015; Cantina Girlan Vigna Ganger Pinot Nero Riserva 2015; Daniel Twardowski, Pinot Noir 2015 Mosella; Cantina Girlan Trattman Pino Nero Riserva 2016; Felton Road Bannockburn 2015 Central Otago Nuova Zelanda. Vigna Ganger 2015 si è battuto bene,



surclassando nettamente Germania e Nuova Zelanda, un po' con il fiato corto rispetto ai borgognoni. E se notoriamente l'annata 2015 è stata calda (anche se in Girlan affermano che il 2015 verrà sicuramente registrato come una grande annata nella storia della cantina), noi attendiamo fiduciosi Vigna Ganger Riserva 2016. Girlan nasce nel 1923, per opera di 23 viticoltori, nella località di Girlan/Comaiano in Alto Adige in un maso storico del Cinquecento. Da sempre innovativa – basti pensare che è stata la prima cantina altoatesina a distinguere la produzione in tre linee qualitative – Girlan è oggi una delle realtà più importanti e rinomate del territorio. Una struttura che conta circa 200 conferitori e 1.350.000 di bottiglie prodotte all'anno. Gli ettari sono 220, nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, su terreni diversi nella loro composizione e che costituiscono un ambiente ideale per la coltivazione di numerose varietà autoctone ed internazionali. Nel 2010 è stato avviato un processo di ammodernamento della cantina destinato a metterla al passo con le esigenze tecniche odierne. Una nuova stazione di accettazione delle uve, un nuovo locale di pressatura e una nuova cantina di fermentazione sono entrati in funzione poco prima della vendemmia 2010. Da quest'annata dunque, le uve hanno subito la lavorazione, attenta e delicata, resa possibile dall'uso della forza di gravità e dalla rinuncia a mezzi di movimentazione meccanici. L'enologo Gerhard Kofler, arrivato a Girlan nel 2005, mantiene uno stretto rapporto con i soci conferitori, consigliandoli e seguendoli con passione e serietà.